All in one

Mit nur einem Knopfdruck bereiten Vollautomaten kräftigen Espresso, Cappuccino, Latte macchiato und andere herrliche Variationen, die Kaffeeliebhaber schätzen. Im Gegenzug ist Pflege angesagt, sonst können die Maschinen verkeimen.

Foto: Elena Rudyk / Shutterstock.com

Foto: Tatiana Kasyanova, Croisy / Shutterstock.com

Wer sich während der kalten Wintermonate gern an den letzten Italienurlaub zurückerinnert, verbindet mit diesen Gedanken bestimmt den Duft von frischem Espresso. Ein bisschen etwas von diesem Flair zaubern Espressomaschinen in unsere Küchen. Die Geräte bereiten den Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen.

Viele der acht Kaffeevollautomaten zu Preisen zwischen rund 480 und 1.300 Euro, die wir gemeinsam mit unserer Schwesterorganisation Stiftung Warentest auf den Prüfstand gestellt haben, liefern guten Espresso und feinen Schaum. Alle Testmodelle sind mit „One-Touch"-Funktion ausgestattet. Das heißt, sie bereiten Cappuccino oder Latte macchiato mit einem Knopfdruck. Punktgleich vorn stehen die Autentica Cappuccino von De'Longhi und die Saeco Moltio zu je 900 Euro. Sie liefern einen ausgewogenen Espresso und zeigen kaum Schwächen. Dicht dahinter liegen Bosch VeroSelection und die baugleiche Siemens-Maschine. Ein gutes Ergebnis liefert auch die Severin Piccola Premium, die günstigste Maschine im Test. Auch sie brüht guten Espresso. Allerdings bekommt sie den Milchschaum, ebenso wie einige andere Geräte, nicht perfekt hin.

Acht geschulte Kaffeetrinker beurteilten Aussehen, Geruch und Geschmack der Espressi.

Bei der Crema achteten die Tester darauf, dass sie feinporig, haselnussbraun und so stabil ist, dass aufgestreuter Zucker nicht sofort untergeht. Typischer Espresso soll stark nach Kaffee duften, aber nicht verbrannt riechen. Weitere Eigenschaften: intensiver und nur schwach säuerlicher Geschmack.
Zusätzlich zum Testerpanel hat Barista Eric Wolf (2006 Deutscher Meister), Coach der Barista Accademia in Frankfurt am Main, Cappuccino und Latte macchiato aus den Vollautomaten blind verkostet. Seine Einschätzungen, die nicht in die Bewertung einflossen, finden registrierte Abonnenten unter www.konsument.at/espressomaschinen 122014.
Einem der Testsieger, De'Longhi, gelingt der Espresso rundum gut. Besonders viel feinporige Crema bietet die punktegleiche Maschine von Saeco. Ihr Espresso schmeckt kräftiger und bitterer als die meisten der Konkurrenz. Weniger säuerlich und insgesamt schwächer ist der Kaffee der Severin Piccola. Nicht ganz überzeugend die Espressi von Bosch und Krups. Die Maschinen bereiten recht wenig Crema, die schnell zerfällt.
Bei der Kaffeezubereitung sind neben der Maschine auch Kaffeebohne und Röstung von Bedeutung. Arabica und Robusta sind die für Espresso-Genießer wichtigsten Kaffeesorten. Robustabohnen enthalten mehr Koffein als Arabicabohnen. Erstere schmecken daher kräftiger. Ihr Fettanteil ist höher, wodurch mehr Crema entsteht.

Mahlung, Kaffee- und Wassermenge variieren

Alle Vollautomaten im Test ermöglichen, den Espresso abseits der Werkseinstellung dem persönlichen Geschmack anzupassen. Die Tester wollten wissen, wie unterschiedliche Einstellungen von Mahlgrad, Kaffee- und Wassermenge den Geschmack und das Aussehen der Espressi verändern. Sie haben sich das anhand der Maschinen De'Longhi, Nivona und Saeco genauer angeschaut. Dazu wurden jeweils die niedrigste, mittlere und höchste Einstellstufe verglichen und 33 Espressovarianten verkostet.
Es zeigte sich, dass vom Werk meist ein mittlerer Mahlgrad eingestellt ist. Die Maschinen können auch gröber oder feiner mahlen. Ein grober Mahlgrad ergibt eine hellere Crema, der Espresso schmeckt weniger intensiv und etwas wässriger. Wer Kaffee dagegen kräftig mag, stellt auf feine Mahlung. Auch für Cappuccino und Latte macchiato empfiehlt sich diese Einstellung, damit die Milch den Geschmack des Kaffees nicht dominiert. Mit der Kaffeemenge lässt sich die Kaffeestärke ebenfalls beeinflussen. Beispielsweise gibt es bei De'Longhi Abstufungen von „sehr mild" bis „sehr kräftig", Saeco und Nivona stellen die Kaffeestärke mit Bohnen dar. Bei der Wahl des höchsten Wertes steigt die Intensität, der Espresso schmeckt bitterer und weniger wässrig als in der niedrigsten Stufe und es entsteht mehr Crema.
Bei vielen Geräten ist das Getränkevolumen einstellbar. Kommt mehr Wasser zum Einsatz, bedeutet das mehr Crema. Dafür lässt die Kaffeeintensität nach. Am besten ist, die verschiedenen Einstellmöglichkeiten durchzuprobieren. Bei einigen Testgeräten lässt sich mehr als eine Kaffeejustierung speichern.

kompetent

An der Spitze. Punktegleiche Testsieger: De'Longhi Autentica Cappuccino und Saeco Moltio, beide zu rund 900 Euro erhältlich. Knapp dahinter liegt die schnelle und leise Bosch VeroSelection (rund 1.300 Euro).

Cremiger Milchschaum. Die meisten Testgeräte bieten guten Espresso und feinen Schaum. Perfekter Schaum soll cremig zart, fast wie Schlagobers schmecken. Sieben Testgeräte schaffen guten Milchschaum.

Entkalken. Um eventuelle Schadstoffe zu vermeiden, spülen Sie die Maschine nach dem Entkalken mehrmals durch. Entkalken Sie nur, wenn es die Maschine anzeigt. Keinen aggressiven Essig, sondern die in den Gebrauchsanleitungen empfohlenen Mittel verwenden.

Milchschaum: cremig, fast wie Schlagobers

Neben Espresso kam auch Milchschaum unter die Lupe. „Verwenden Sie kühlschrankkalte Milch für optimalen Schaum", rät Barista Eric Wolf. „Für die fluffige Konsistenz ist ein hoher Eiweißanteil wichtig. Der Fettgehalt spielt dagegen kaum eine Rolle", so Wolf weiter zum Herstellen von Milchschaum. Schaum sollte mindestens einen Zentimeter dick und feinporig sein, leicht süß schmecken und sich auf der Zunge cremig anfühlen. Mit Ausnahme von zwei Geräten liefern alle guten Milchschaum. Bei Severin ist er im Vergleich zu Konkurrenz grobporiger, weniger cremig und beständig. Bei Miele nahmen Tester und Barista ein leichtes Fremdaroma wahr, das an Kunststoff erinnert.

Regelmäßige Reinigung

Damit Kaffeegenießer lange Freude an der Espressomaschine haben und das Gerät nicht verkeimt, sind tägliche Handgriffe nötig:
- Nach jedem Cappuccino oder Latte das Milchsystem spülen.
- Tresterbehälter sowie Wassertank leeren und trocknen.
- Tropfschale reinigen.

Fast alle Geräte spülen die Leitungen kurz automatisch beim Ein- und Ausschalten.
Zusätzlich zur Reinigung sind Maßnahmen gegen Schimmelbildung erforderlich. Dazu nimmt der Benutzer die Brühgruppe regelmäßig heraus und reinigt sie. Jura und Krups bilden mit fest eingebauten Brühgruppen die Ausnahmen. Ein Spülprogramm soll das Verkeimen verhindern. Das funktioniert tadellos.
Neben dem Reinigen ist Entkalken angesagt. Wann das nötig ist, zeigen die Maschinen an.

(Testergebnisse auf den Folgeseiten)

Testkriterien

Im Test: 9 Espressovollautomaten, davon eine Baugleichheit. 8 auf Kaffee geschulte Personen prüften Espresso auf sensorische Fehlerfreiheit, Crema, Geruch, Mundgefühl und Geschmack. Zusätzlich wurde Milchschaum verkostet. Außerdem überprüft: Aufheizzeit und wie gut die Geräte Espresso brühen und Milch schäumen. Wir haben die Untersuchung gemeinsam mit unserer Schwesterorganisation Stiftung Warentest durchgeführt. Ausführliche Testkriterien finden registrierte Abonnenten auf www.konsument.at/espressomaschinen122014

1 De'Longhi

Autentica Cappuccino ETAM 29.660.SB

900 Euro

gut

Sehr belastbar, bereitet problemlos viele Getränke am Tag zu. Liefert guten Espresso und Milchschaum. Große Getränkeauswahl, Bedienung etwas umständlich übers Display. Recht kleiner Bohnenbehälter. Breite Tassen passen nicht gut unter die Milchdüse.

2 Saeco

Moltio HD 8769

900 Euro

gut

Guter, starker Espresso. Sehr belastbar. Einstellungen etwas kompliziert zu ändern, nicht speicherbar. Milchdüse muss zum Reinigen auseinandergebaut werden. Kleiner Sicherheitsmangel: Düse für heißes Wasser während des Betriebs abnehmbar.

3 Bosch

VeroSelection 300 TES80353DE,

baugleich mit **Siemens** TE803509DE

1.299 Euro plus 50 Euro für Milchbehälter

gut

Espressocrema grobporig und wenig. Nutzer empfinden sie als leiser als die Konkurrenz; macht in ca. 1 Minute den schnellsten Cappuccino im Test. Im Dauergebrauch verzog sich der Deckel der Brühgruppe leicht.

4 Jura

Impressa A5

949 Euro plus 69 Euro für Milchbehälter

gut

Kompakte Maschine mit kleinem Tank und kleinem Bohnenbehälter. Liefert Espresso in rund einer halben Minute. Heißes Wasser und Milch bereitet sie nicht separat. Nur zwei Einstellungen für die Kaffeestärke. Fest eingebaute Brühgruppe.

5 Miele

CM 6100 obsw

999 Euro plus 57 Euro für Milchbehälter

gut

Espresso ist gut, aber vergleichsweise bitter. Milchschaum hat eine leichte Fremdnote (Kunststoff). Standardgetränke einfach über Tasten zu beziehen. Bereitet heiße Milch, kein heißes Wasser. Deckel der Brühgruppe hat sich beim Dauergebrauch leicht verzogen.

6 Nivona

CafeRomatica NICR 767

849 Euro

gut

Guter, aber etwas wässriger Espresso. Getränkemenge und Kaffeestärke schnell am Drehregler zu ändern. 20 bis 240 Milliliter lassen sich einstellen. Schaum- und Milchmenge ebenso wählbar. Maschine bereitet heiße Milch und heißes Wasser.

Produktotos: Stiftung Warentest

Testergebnisse Espressomaschinen

bei gleicher Punktezahl Reihung alphabetisch

Abbildungsnummer	Marke	Type	Richtpreis in €	Richtpreis Milchbehälter in €	Testurteil (Erreichte von 100 Prozentpunkten)	AUSSTATTUNG: Platzbedarf: HxBxT in cm	Gewicht in kg	Max. Leistungsaufnahme in W	Kabellänge in cm	Netzschalter	Anzahl Bohnenfächer	Max. Füllmenge in g	Pulverfach	Milchgetränkeautomatik	Heißwasserbezug (z. B. für Tee)	Mehrere Kaffeeprofile speicherbar
1	**De'Longhi**	Autentica Cappuccino ETAM 29.660.SB	**900,–**	0,–[2)]	**gut** (64)	34x20x51	10	1.450	175	●	1	150	●	●	●	○
2	**Saeco**	Moltio HD 8769[3)]	**900,–**	0,–[2)]	**gut** (64)	35x26x47	8	1.850	113	●	1[4)]	900	●	●	●	○
3	**Bosch**	VeroSelection 300 TES80353DE[5)]	**1.299,–**	50,–	**gut** (62)	39x30x46	11	1.600	100	●	1	250	●	●	●	●
4	**Jura**	Impressa A5	**949,–**	69,–	**gut** (60)	33x24x45	10	1.450	111	○	1	125	●	●	●	○
5	**Miele**	CM 6100 obsw	**999,–**	57,–	**gut** (60)	36x25x43	10	1.450	145	●	1	300	●	●	○	○
6	**Nivona**	CafeRomatica NICR 767	**849,–**	0,–[2)]	**gut** (60)	35x24x47	9	1.455	104	○	1	200	●	●	●	○
7	**Severin**	Piccola Premium KV 8061	**479,–**	0,–[2)]	**gut** (60)	32x24x40	7	1.600	102	○	1	140	●	●	○	○
8	**Krups**	Espresso Automatic EA850B	**1.200,–**	0,–[6)]	**durchschnittlich** (40)	39x28x41	10	1.450	100	○	1	250	○	●	○	●

Zeichenerklärung: ● = ja ○ = nein
Beurteilungsnoten: sehr gut (++), gut (+), durchschnittlich (o), weniger zufriedenstellend (–), nicht zufriedenstellend (––)
Prozentangaben = Anteil am Endurteil **Preise:** November 2014

7 Severin

Piccola Premium KV 8061

479 Euro

gut

Gehört zu den Langsamsten im Test. Espresso dauert rund eine Minute, Latte fast zwei Minuten. Kann zwei Espressi nicht gleichzeitig brühen. Einstellungen schnell änderbar, sogar während der Zubereitung. Kein Heizwasserbezug. Relativ kleiner Bohnenbehälter.

8 Krups

Espresso Automatic EA850B

1.200 Euro

durchschnittlich

Espresso mit relativ lockerer Crema. Milchdüse ist schon nach wenigen Getränken zum Reinigen auseinanderzubauen. Fest verbaute Brühgruppe. Maschine verbraucht den meisten Strom im Test. Sicherheitsleck: Wird der Netzstecker gezogen, stehen die Metallkontakte unter Restspannung. Beim Anfassen ist ein leichter Schlag möglich.

Anbieter

Bosch: BSH Hausgeräte GmbH, 0810 700 400, www.bosch-home.at

De'Longhi-Kenwood GmbH, 0820 240 542 (15 Cent/min), www.delonghi.com

Jura Elektroapparate Vertriebsgesmbh, 0820 001 125, www.jura.com

Krups: SEB Österreich Handels GmbH, 01 890 34 76, www.krups.at

Miele GmbH, 050 80 08 00, www.miele.at

Nivona: M. Bauer Distribution & Handelsvertretungen, 05522 982 01, www.nivona.at

Saeco: Philips Austria GmbH, 01 546 32 51 03, www.philips.at

Severin: Degupa VertriebsgesmbH, 06246 731 13-0, www.severin.de

			35 %			25 %					20 %					10 %	5 %	5 %	0 %
Brühgruppe herausnehmbar	Anzahl der Getränke bis zum Entkalken	Stromverbrauch für Aufheizen, 12 Getränke, Spülen in Wh[1]	SENSORISCHE BEURTEILUNG	Espresso	Milchschaum	TECHNISCHE PRÜFUNG	Aufheizzeit	Espresso brühen	Espressostärke variieren	Milch schäumen	HANDHABUNG	Bedienungsanleitung	Zubereiten der Getränke	Reinigen	Entkalken	ZUVERLÄSSIGKEIT	SICHERHEIT	STROMVERBRAUCH	SCHADSTOFFE
●	330	145	+	+	+	+	+	+	o	o	o	+	o	o	o	++	+	+	++
●	280	165	+	+	+	+	+	+	o	+	+	+	+	+	o	++	o	+	++
●	290	161	o	o	+	+	++	+	+	o	o	+	o	+	o	+	+	+	++
❍	440	168	+	+	+	o	+	+	–	+	o	+	+	o	+	+	+	+	++
●	430	200	o	+	o	+	+	o	o	+	+	+	+	+	+	+	+	o	++
●	310	181	+	+	+	o	+	o	o	o	+	+	+	o	o	+	+	o	++
●	80	192	o	+	o	+	+	+	+	o	+	+	+	+	–	+	+	o	++
❍	420	214	o	o	+	+	o	++	o	+	o	o	+	+	o	+	–[7]	o	++

[1]) je 3 Espressi (40 ml), Kaffee (120 ml), Cappuccino (130 ml), Latte macchiato (190 ml) [2]) Milchbehälter inklusive
[3]) Lt. Anbieter seit September 2014 zusätzliche Reinigungsfunktion für den Milchkreislauf [4]) extra Bohnenfach zum Austauschen erhältlich
[5]) baugleich mit Siemens TE803509DE [6]) Zuführung der Milch mittels Schlauch aus Milchpackung [7]) führt zur Abwertung

Foto: Tatiana Kasyanova/Shutterstock.com

gefährliche produkte

Warnhinweise, Infos zu Sicherheits- und Qualitätsmängeln sowie Rückrufaktionen

Sonnentor: Babytee

Sonnentor ruft den Sonnenkind Babytee mit Mindesthaltbarkeitsdatum 31.01.2016 zurück: Grund dafür sei ein erhöhter Gehalt an Pyrrolizidinalkaloiden (PA). Das sind natürlich vorkommende Pflanzeninhaltstoffe; ein erhöhter PA-Gehalt könnte auf Beikräuter zurückzuführen sein, die mitgeerntet wurden. Bei üblicher Konsumationsmenge drohe jedoch keine Gesundheitsgefährdung.

KiK: Backform

Die AGES informiert über einen Rückruf der Firma KiK Textilien: Betroffen ist der Artikel Home & Deco, Mini-Springform-Herz, Preis 1,99 Euro. In der Backform wurde Blei nachgewiesen; bei Verwendung der Form kann nicht ausgeschlossen werden, dass durch den Verzehr des darin gebackenen Lebensmittels die Gesundheit gefährdet wird.

Amazon: Netzstecker

Amazon ruft einen Netzstecker aus seiner Basics-Reihe zurück. Der Netzteil kann im Betrieb zu heiß werden und einen Brand verursachen. Es geht um das AmazonBasics-Ladegerät mit USB 2.1 Amp Output Outlet (www.amazon.at > Hilfe).

Takata: Airbag-Skandal

Der Skandal um defekte Airbags des japanischen Herstellers Takata weitet sich aus. Mittlerweile sind zehn Autohersteller betroffen, darunter auch europäische wie BMW. Seit 2013 mussten bereits 7,8 Millionen Fahrzeuge wegen der Gefahr platzender Airbags in die Werkstätten gerufen werden (siehe zuletzt KONSUMENT 8 und 9/2014). Betroffen sind Airbags, die zwischen 2000 und 2007 hergestellt wurden. In Europa soll kein neuer Fall aufgetreten sein.

Weitere Kfz-Rückrufaktionen

Audi A4: Programmierfehler in der Airbagsteuerung (kein Zusammenhang mit Takata-Skandal); ab Baujahr 2012; 850.000 Fahrzeuge, 12.000 in Österreich. (APA)
Lexus: mangelhafte Dichtung des Einspritzsystems; IS 250, IS 250C, IS F, GS 460, GS 450h, LS 460 und LS 600h, 1/2005 bis 9/2010; 760.000 Fahrzeuge, in Österreich 310. (AFP)
Mercedes C (BR 205): mangelhafte Verriegelung der Lenkungskupplung; unterschiedliche Produktionszeiträume; 28.000 Fahrzeuge in Deutschland, in Österreich 1.100. (ÖAMTC)